

----- ENTRANTES

Pan .....	2,50
Sashimi de atún rojo y salmón con aceite ahumado, soja, lima y jengibre	24,00
Foie de pato micuit .....	25,50
Carpaccio de solomillo de ternera con virutas de foie y queso laminado...	21,00
Tartar de cangrejo real con guacamole y salmón de Uga .....	26,50
Tartar de atún rojo .....	23,00
Carpaccio de atún rojo con vinagreta de tomate y soja .....	19,00
Calamar sahariano plancha/ rebozado .....	22,00
Chipirones encebollados con papas negras y gambas rojas .....	24,00
Pulpo a la gallega con cachelos .....	21,00
Boletus edulis con salsa de queso suave .....	22,00
Boletus al ajillo con jamón huevo y foie .....	23,00
Huevos con txangurro, trufa y parmesano .....	23,00
Huevos de corral con pisto y jamón al estilo Don Antonio .....	18,00
Huevos rotos con jamón, foie y trufa (Lexa Tres) .....	22,00
Tortilla del profesor Maynar .....	16,00

----- EMBUTIDOS

Degustación de embutidos ibéricos y queso .....	27,00
Jamón ibérico.....	26,00
Jamón ibérico y queso .....	26,00
Cecina de León .....	23,00
Rollitos de cecina con foie, chocolate y aceite de trufa blanca .....	26,00
Lomo ibérico .....	25,00
Chorizo picante de León .....	18,00
Queso curado de Toledo .....	18,00
Queso de trufa .....	21,00
Queso de Mahón extra curado añejo .....	20,00

---

## ENSALADAS

Ensalada de cogollos con frutas, anchoas de Santoña y atún .....	21,00
Ensalada de espárragos con aguacate, tomate y vinagreta .....	17,00
Ensalada tibia de gambas y gulas .....	22,00
Ensalada de pulpo con piña de Buenavista y papas negras .....	19,00
Ensalada de bacalao confitado con guacamole y frutos secos.....	19,00

----- MARISCOS

Ostra Francesa Gillardeau 1º .....	6,50unidad
Zamburiña Gallega a la plancha .....	3,00
Carabinero 1º a la plancha .....	20,00
Gambas de Huelva a la plancha .....	24,00
Gambas rojas alistadas a la plancha .....	26,00
Almejas a la marinera o ajillo .....	25,00
Coquinas al ajillo con su toque de cayena .....	20,00
Berberechos gallegos .....	20,00
Mejillones de la ria .....	18,00
Buey de mar .....	65,00
Centollo/a de la ria .....	65,00
Langosta .....	98,00
Bogavante azul gallego .....	95,00

----- ARROCES Y CUCHARA

Pochas con almejas .....	21,00
Crema de verdura con picatostes .....	12,00
Sopa de marisco y pescado .....	18,00
Garbanzos con callos .....	19,00
Arroz caldoso con carabineros (2 personas) .....	56,00
Paella de pescado y marisco(2personas) .....	52,00

----- PESCADOS

Tatagy de atún rojo con wasaby, soja y vinagreta .....	23,50
Merluza Gallega a la plancha o al horno .....	23,50
Cogote de merluza gallega al ajillo .....	25,00
Lomo de merluza con almejas en salsa verde .....	26,00
Cherne a la plancha o al horno .....	23,50
Mero del Cantábrico a la plancha o al horno .....	24,00
Bacalao a la plancha o al horno .....	22,50
Lomo de bacalao con pisto de la abuela y huevos fritos .....	23,50
Lenguado Gallego a la plancha con ajito y verduras .....	28,00
Lenguado Gallego a la meuniere .....	28,00
Rodaballo Salvaje (Según Disponibilidad) .....	35,00

----- CARNES

Steak tartar .....	25,00
Rabo de toro estofado al vino tinto.....	22,50
Carrilladas de ternera estofadas con parmentier de patata y trufa .....	21,00
Albóndigas al estilo tradicional .....	18,00
Mollejas de cordero al jerez .....	20,00
Sesos de cordero rebozados.....	19,00
Callos a la madrileña.....	19,00
Cochinillo de Segovia al horno .....	25,00
Chuletillas de cordero lechal plancha o cochifritos .....	25,00
Paletilla de cordero lechal Segoviano al horno .....	26,00
Pierna de cordero Segoviano .....	22,00
Secreto ibérico a la plancha con huevos fritos .....	18,50
Escalope de ternera Don Octavio .....	25,00
Solomillo de ternera con boletus y salsa de queso .....	25,00
Solomillo de ternera al foie fresco con reducción de px .....	27,00
Entrecot de ternera de Ávila .....	26,00
Chuletón de Ávila .....	65,00

-----POSTRES

Polvito Uruguayo.....	7,00
Milhojas de crema y nata.....	7,00
Brownie.....	7,00
Fresas a la pimienta rosa .....	8,00
Tarta de queso .....	7,00